

Holandské řízky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Sýr 200 g
- Pepř mletý 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Strouhanka 1 hrnek
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Mléko 2 dl
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme, zbavíme chrupavek a umeleme na masovém strojku, přidáme sůl, pepř a mléko, rozmícháme a necháme odležet v chladničce. Do odleželého masa vmícháme strouhaný sýr a tvoříme oválné placičky. Obalujeme je v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Řízky smažíme na oleji. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší a se zeleninovým salátem.